Benötigte Zutaten

500 g	Heidelbeeren
500 ml	Premium Alpenmilch (heiß)
300 g	Mehl (griffig)
1 TL	Backpulver
	Salz
100 g	Zucker
	Butterschmalz zum Ausbacken

Zechbarntatscherl

oder "Heidelbeerntascherl"

Anleitung

1. Heidelbeeren in eine Rührschüssel geben und mit so viel heißer Milch übergießen, dass die Heidelbeeren gerade bedeckt sind.

2. Ein paar Minuten ziehen lassen.

3. Die restlichen Zutaten unterrühren und in einer Pfanne bei geringer Hitze backen.

4. Erst wenden, wenn die Oberfläche trocken ist, dann kurz auf der zweiten Seite braten.

5. Zum Servieren wieder umdrehen, mit Staubzucker bestreuen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten